



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein und Pepperoni aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

## **Sellerieschnitzel mit Zitronenpanade**

---

### **Zutaten:**

2 mittelgroße Sellerieknollen, Salz und Pfeffer, 1 Zitrone, 1 Tasse Semmelbrösel, Mehl, Ei, 2-3 Knoblauchzehen, Öl

### **Zubereitung:**

Sellerie in Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden und bissfest weich dünsten. Salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

---

Die Schale der Zitrone fein abreiben und mit den Semmelbröseln mischen. Selleriescheiben in Mehl, verquirltem Ei und der Zitronenpanade wenden.

---

Knoblauch in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Sobald er braun wird, herausfischen; jetzt die Schnitzel mit sanfter Hitze im aromatisierten Öl goldgelb ausbacken. Erneut mit Zitronensaft beträufeln und den Knoblauch darauf verteilen.

---

Mit z.B. Kartoffelsalat servieren. (Die Heiße Marinade für den Kartoffelsalat mit dem Selleriekochwasser anmachen!)

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi - Team!